

長浦聖母幼稚園 6月献立表


ひにち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	おもにエネルギーのものとなる食品	
4(火)	とりそぼろのあんかけどん	鶏肉	人参・干し椎茸・枝豆・牛蒡・玉葱・コーン	片栗粉	
	さつまいものあまに		レモン果汁	さつまい芋	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
11(水)	のりしおからあげ	鶏肉	青粉	片栗粉	中華味
	はるさめちゅうかさらだ	ツナ	人参・青菜・きくらげ	春雨・ごま油	米酢
	わかめすーぷ		わかめ・季節の野菜		こしょう・中華味
18(水)	さわらのいそべあげ	鱈	青粉	片栗粉	生姜
	ほたとさらだ		パセリ・人参・コーン・青菜	マヨドレ・じゃが芋	こしょう
	みそしる	味噌	季節の野菜		
25(水)	ちきんのばーべきゅーそーす	鶏肉			<small>クチャップ・にんにく・生姜・コンソメ</small>
	きりほしだいこんのにつけ	油揚げ	人参・いんげん・切干大根		
	みそしる	味噌	季節の野菜		

◎お弁当箱・おわんをお子さまに、お持たせください。
忘れても、貸し出しはいたしません。代替の物を購入していただきます。

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鱈・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。



長浦聖母幼稚園 6月献立表


ひにち	こんだて	赤(あか)	緑(みどり)	黄(き)	調味料 等
		おもに体をつくるものとなる食品	おもに体の調子を整えるものとなる食品	おもにエネルギーのものとなる食品	
4(火)	とりそぼろのあんかけどん	鶏肉	人参・干し椎茸・枝豆・牛蒡・玉葱・コーン	片栗粉	
	さつまいものあまに		レモン果汁	さつまい芋	
	みそしる	味噌	季節の野菜		
11(水)	のりしおからあげ	鶏肉	青粉	片栗粉	中華味
	はるさめちゅうかさらだ	ツナ	人参・青菜・きくらげ	春雨・ごま油	米酢
	わかめすーぷ		わかめ・季節の野菜		こしょう・中華味
18(水)	さわらのいそべあげ	鱈	青粉	片栗粉	生姜
	ほたとさらだ		パセリ・人参・コーン・青菜	マヨドレ・じゃが芋	こしょう
	みそしる	味噌	季節の野菜		
25(水)	ちきんのばーべきゅーそーす	鶏肉			<small>クチャップ・にんにく・生姜・コンソメ</small>
	きりほしだいこんのにつけ	油揚げ	人参・いんげん・切干大根		
	みそしる	味噌	季節の野菜		

◎お弁当箱・おわんをお子さまに、お持たせください。
忘れても、貸し出しはいたしません。代替の物を購入していただきます。

※旬の食材を使用しておりますので、メニューが変更する場合がございます。ご了承いただくと幸いです。

※砂糖・みりん・酒・塩・醤油の表記は省略しております。

☆青菜は、キャベツ、白菜、小松菜、ほうれん草、水菜を含みます。

 このマークの日はスプーンを持参してください。

※マヨドレ=卵を使用していないアレルギー対応のマヨネーズです。

☆魚は、ホキ・鱈・カレイのいずれかとなります。

※主食の表記が無い日は【胚芽米ごはん】となります。

